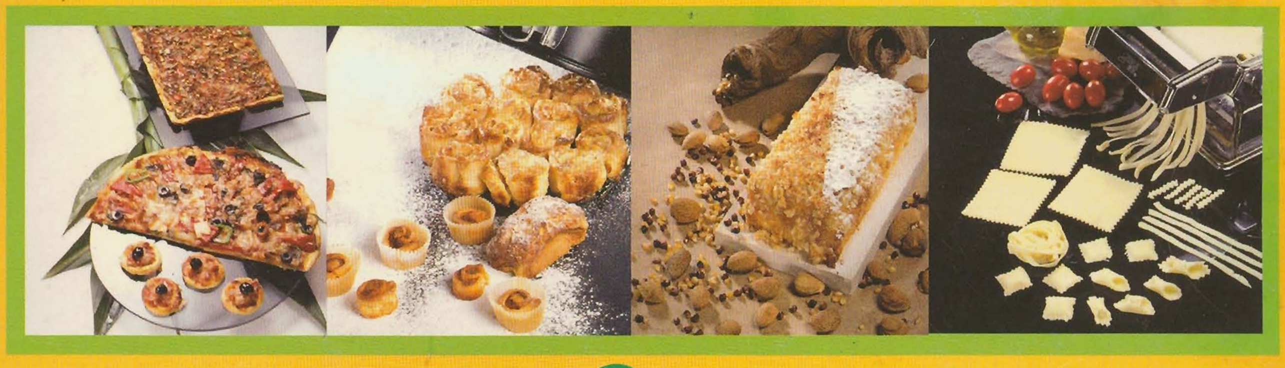


Lo mejor de nosotros para su familia



Cocina fácil para celiacos con Thermomix







Soluciones *sin gluten*

PROCELI
PRODUCTOS SIN GLUTEN

PROCELI TURULL, S.L.

Thermomix y la salud

Desde el lanzamiento del Thermomix, sentimos una constante preocupación por la correcta alimentación de sus usuarios y el cuidado y mejora de su salud.

Con la ayuda de Thermomix y de harinas alternativas, podrán preparar una infinidad de recetas de elaboración casera, vedadas hasta ahora y que sólo podían comprarse a precios muy elevados.

Podrán disfrutar de panes, pizzas, empanadas, bizcochos, tartas... un sinfín de delicias que alegrarán la dieta cotidiana de los mayores y sobre todo de los más pequeños y su bolsillo se lo agradecerá.

Deseando que les haya sido de gran ayuda para todos ustedes, reciban nuestros saludos más cordiales.

A. de las Heras

Aurora de las Heras
Directora de Thermomix

M. C. Fernández

M. Carmen Fernández
Directora de Formación

P.D.: Cuénteselo a las personas que conozca y que sufran este problema.

HARINAS SIN GLUTEN

Envases de 1/2 kilo y de kilo, de harina panificable sin gluten de la marca **PROCELI.** Se presenta en dos variedades: con y sin fibra, de 1/2 y de 1 kilo respectivamente. La que contiene fibra es ideal para la elaboración de panes rústicos; la que no tiene fibra puede utilizarla para hacer otro tipo de panes, empanadas, brioches, roscones, etc.

Son harinas fáciles de trabajar y se adaptan perfectamente a todas las recetas de nuestros libros. Rebajando la cantidad entre un 10 y un 15% aproximadamente, las preparaciones quedan perfectas.

Otras harinas sin gluten son las elaboradas con arroz, maíz, judías blancas, negras o pintas, garbanzos, etc., que podemos preparar con el Thermomix. Con ellas se puede rebozar y empanar. También podemos tostarlas y utilizarlas para bizcochos, salsas, cremas, sopas, etc.

Para preparar este tipo de harinas no tenemos más que pesar 1/2 kilo del ingrediente deseado y pulverizarlo en velocidad máxima. A continuación programaremos 30 minutos, 100º, velocidad 9 (después de 2 minutos se puede bajar la velocidad a la 2 1/2. Se deja enfriar en el vaso y luego se vuelve a pulverizar en velocidad máxima. No haga más de 1/2 kilo cada vez.

En las recetas en las que se indica maicena, puede sustituir ésta por las harinas que tengamos tostadas. Así podrá tener siempre harina sin gluten en su despensa.

TÉCNICAS

Cómo estirar una masa



1. Para facilitar el estirado de la masa, coloque la misma entre dos papeles de horno ligeramente enharinados (con harina sin gluten) o pincelados con aceite. Pase el rodillo por encima para darle la forma deseada y conseguir que quede muy fina.



2. Si va a elaborar una empanada, coca o pizza, conserve el papel inferior y retire el de arriba. Como se trata de un papel especial para horno, puede ponerlo en la bandeja del mismo sin problemas. Si se trata de una empanada, quite una parte, tápela con la otra y retire después el papel.

Consejo: Siempre que haga una masa y observe que ha quedado dura, divídala en dos partes, échele un poco del líquido que indique la receta y amásela unos segundos en velocidad 9 (haga lo mismo con la otra parte).

Otra idea para estirar las masas

3. Otra forma de estirar las masas es hacerlo entre dos hojas de plástico, ayudándose con este pequeño rodillo de acero o bien con el rodillo grande normal y siempre pincelado de aceite o enharinado. De esta manera las estirará con gran facilidad.

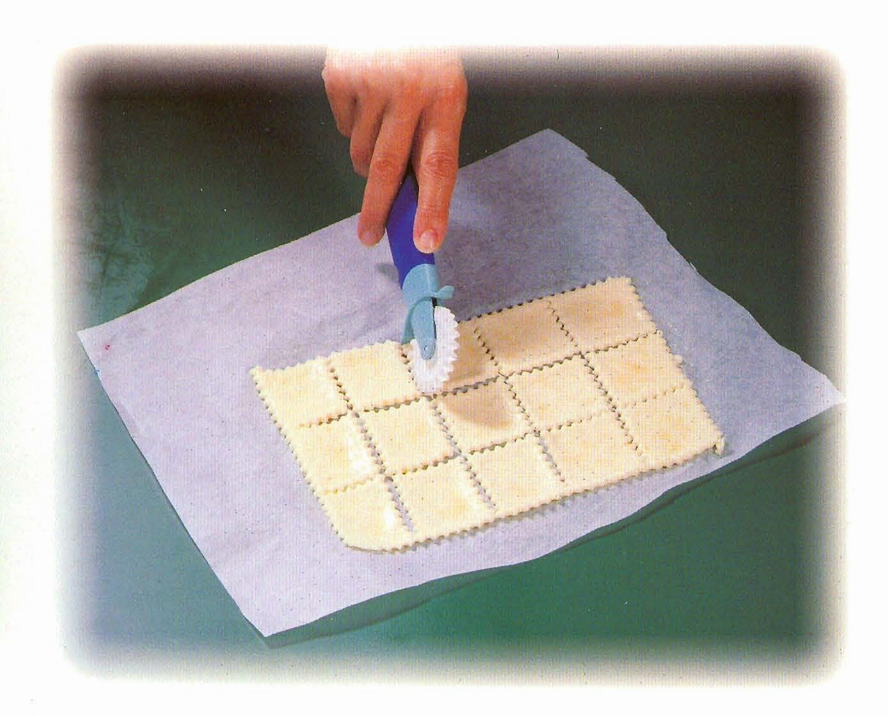


Cómo conservar las masas



1. Además de estirarla con la ayuda del papel, también puede enrollarla ayudándose del mismo y mantenerla así en el frigorífico o congelador. Si la congela, tendrá que dejarla descongelar antes de utilizarla. Una vez enrollada, métala en una bolsa de plástico para que no se resequen los bordes. Puede hacerlo con cualquier tipo de masa.

Cómo cortar pasta fresca o galletas



1. Cuando haga pasta fresca o galletas, estire la masa muy finita, tal y como ya hemos indicado en otros apartados, y con la ayuda de la ruleta, corte la masa en cuadrados pequeños (galletas) o grandes (canelones). Si es para galletas, no los separe, déjelos así sobre la bandeja y una vez horneados se separarán sin problema.

Cómo enrollar el brazo de gitano

1. Para hacer brazos de gitano y rellenarlos en caliente, pincele el papel con aceite. Cuando saque del horno la plancha de bizcocho, enróllelo con el mismo papel. Si el relleno no es de nata montada, puede rellenarlo de inmediato y enrollarlo a continuación. Si lo va a rellenar con nata montada, espolvoree el bizcocho con azúcar glas y enróllelo. Déjelo enfriar, desenrolle con cuidado, rellénelo con la nata y vuelva a enrollarlo.



PAN DE MOLDE

1º Paso (Ingredientes)

250 g de agua
50 g de aceite de oliva
30 g de leche en polvo
30 g de levadura prensada fresca
30 g de azúcar
1/2 cucharadita de sal

2º Paso (Ingredientes)

350 g aproximadamente de harina **PROCELI**

Preparación

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 minuto, 40º, velocidad 2.
2. Añada la harina y programe 15 segundos en velocidad 6 y a continuación 2 minutos en velocidad espiga.
3. Saque la masa con las manos mojadas en aceite. Engrase un molde de plum-cake con aceite. Amase un poco la masa con las manos y póngala dentro del molde alisando la superficie. Pulverícela con agua (hágalo con un spray) y deje que doble el volumen nuevamente.
4. Precaliente el horno a 180º, introduzca el pan y hornee de 25 a 30 minutos, poniendo un vaso con agua dentro del horno. Desmóldelo en caliente y póngalo sobre una rejilla.
5. Para conservarlo, haga rebanadas, envuélvalas en film transparente y métalas en el congelador, sacándolas del mismo antes de consumirlas. Puede tostarlas y, en este caso, no es necesario descongelarlas.

Nota: Le puede poner pipas peladas, de calabaza o de girasol, como en la foto, pintando la superficie con aceite.

PAN DE LECHE

1º Paso (Ingredientes)

250 g de leche
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
40 g de levadura prensada fresca

2º Paso (Ingredientes)

1 huevo
1 pellizco de sal

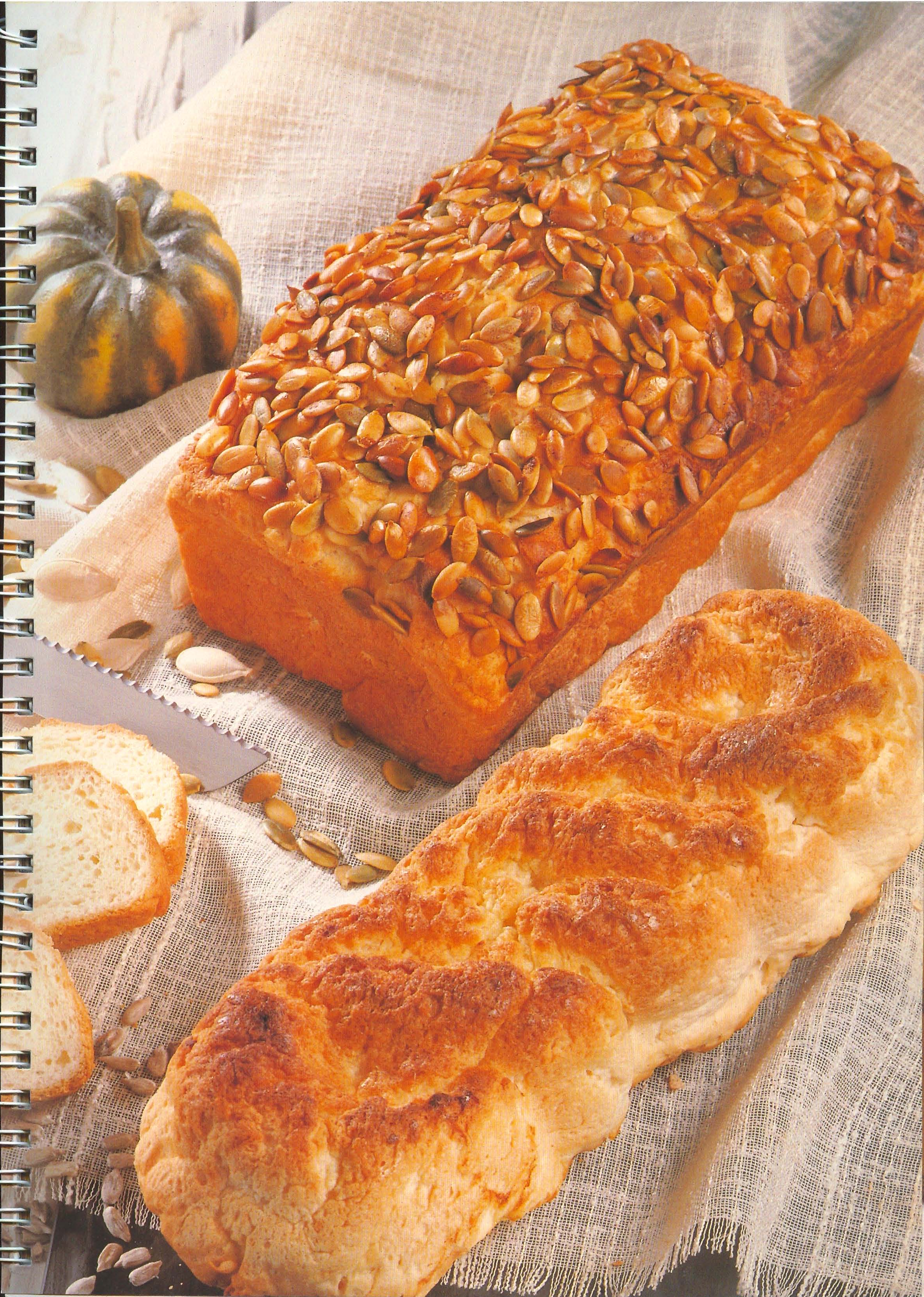
3º Paso (Ingredientes)

400 a 450 g de harina **PROCELI**

Preparación

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 minuto, 40º, velocidad 2.
2. Añada los ingredientes del paso 2 y mezcle 10 segundos en velocidad 4.
3. Incorpore la harina y mezcle 15 segundos en velocidad 9 y a continuación 2 minutos en velocidad espiga. Saque la masa y trabaje un poco con las manos. Divídala en dos, engrase dos moldes de cake y ponga la masa en los mismos, dejando que doble su volumen.
4. Precaliente el horno a 180º, introduzca los panes y hornee de 20 a 25 minutos. Desmóldelos en caliente y póngalos sobre una rejilla.
5. Una vez fríos, haga rebanadas, envuélvalas en film transparente y métalas en el congelador, sacándolas antes de consumirlas. Puede tostarlas y, en este caso, no es necesario descongelarlas.

Variantes: A este pan puede añadirle pasas, anises, semillas de sésamo, etc.



PAN RÚSTICO

Ingredientes

Tipo 1

1º Paso

300 g de leche
70 g de mantequilla
30 g de azúcar
40 g de levadura prensada fresca

2º Paso

1 cucharadita de sal
400 g aproximadamente de harina PROCELI panificable con fibra

Tipo 2

1º Paso

350 g de agua templada
40 g de aceite de oliva
40 g de leche en polvo
40 g de levadura fresca de panadería
1 cucharadita de sal
1 pellizco de azúcar

2º Paso

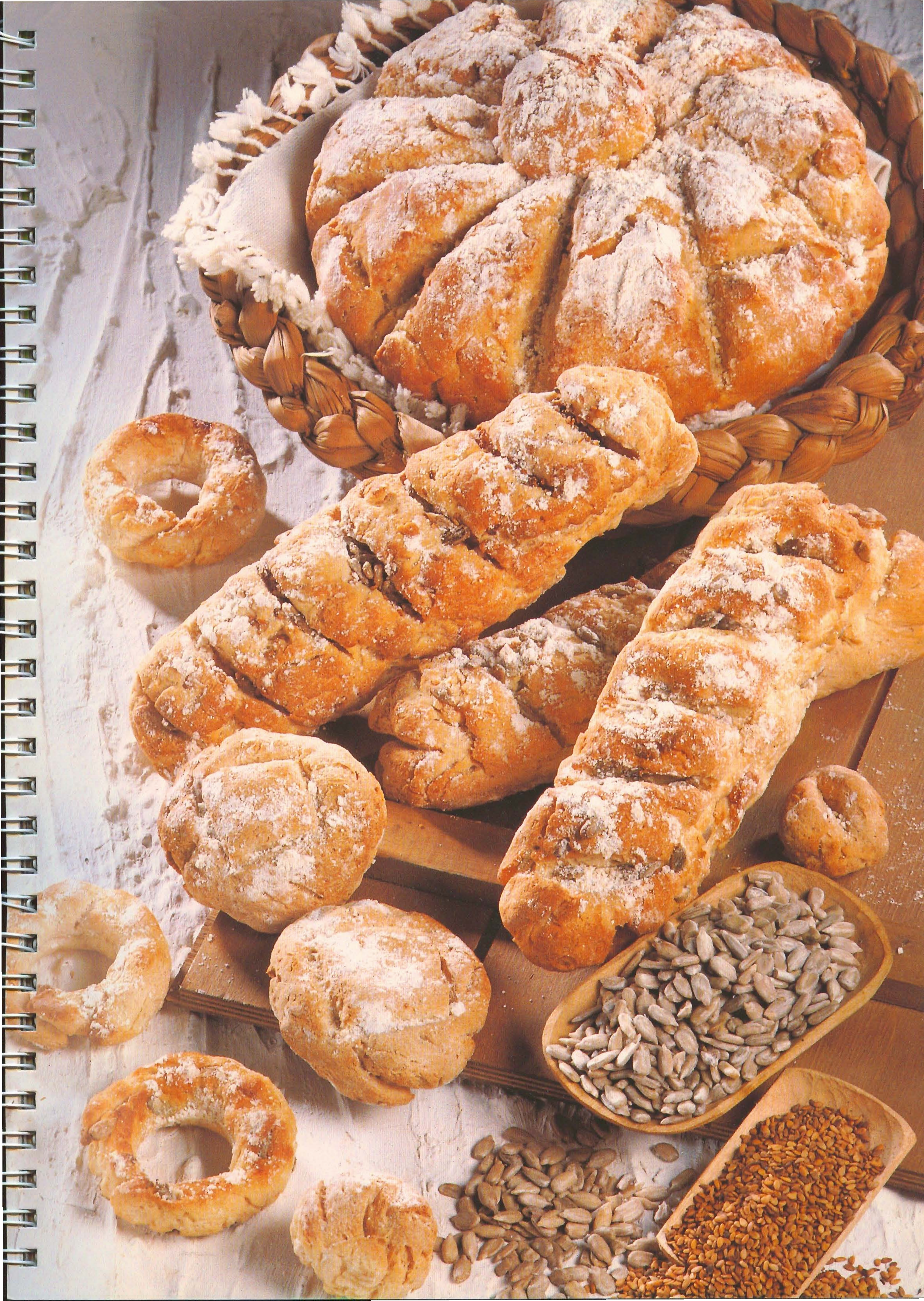
500 g aproximadamente de harina PROCELI panificable con fibra

Preparación

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 minuto, 40º, velocidad 2.
2. Añada los ingredientes del paso 2 y programe 20 segundos en velocidad 9 y a continuación 2 minutos en velocidad espiga.
3. Deje la masa en el vaso del Thermomix hasta que doble el volúmen.
4. Saque la mitad de la masa y amase lo que queda en el vaso 30 segundos en velocidad 9. Sáquela con las manos mojadas en aceite y haga lo mismo con la otra mitad de la masa.
5. Trabaje la masa con las dos manos mojadas en aceite hasta que la mezcla sea homogénea.
6. Dele la forma deseada: o bien como lo ve en la foto, formando una bola y haciendo endiduras con la punta de la espátula, en barritas pudiendo poner semillas o haciendo rosquillitas como en la foto. Espolvoree los panes de harina, póngalos en una bandeja de horno engrasada con aceite y déjelo hasta que doble otra vez el volumen.
7. Precaliente el horno a 200 º, ponga en un rincón del mismo un recipiente con agua y hornee el pan de 25 a 30 minutos (el tiempo dependerá del tamaño del pan).

Variantes: A este pan puede añadirle pasas, cominos, aceitunas negras troceadas, pipas, avellanas, nueces, semillas de sésamo, etc.

Puede cambiar la leche en polvo por una clara montada a punto de nieve.



MASA DE BRIOCHE

Ingredientes

1º Paso

150 g de leche
100 g de mantequilla
100 g de azúcar
30 g de levadura prensada fresca
1 pellizco de sal

2º Paso

3 yemas de huevo
30 g de leche en polvo

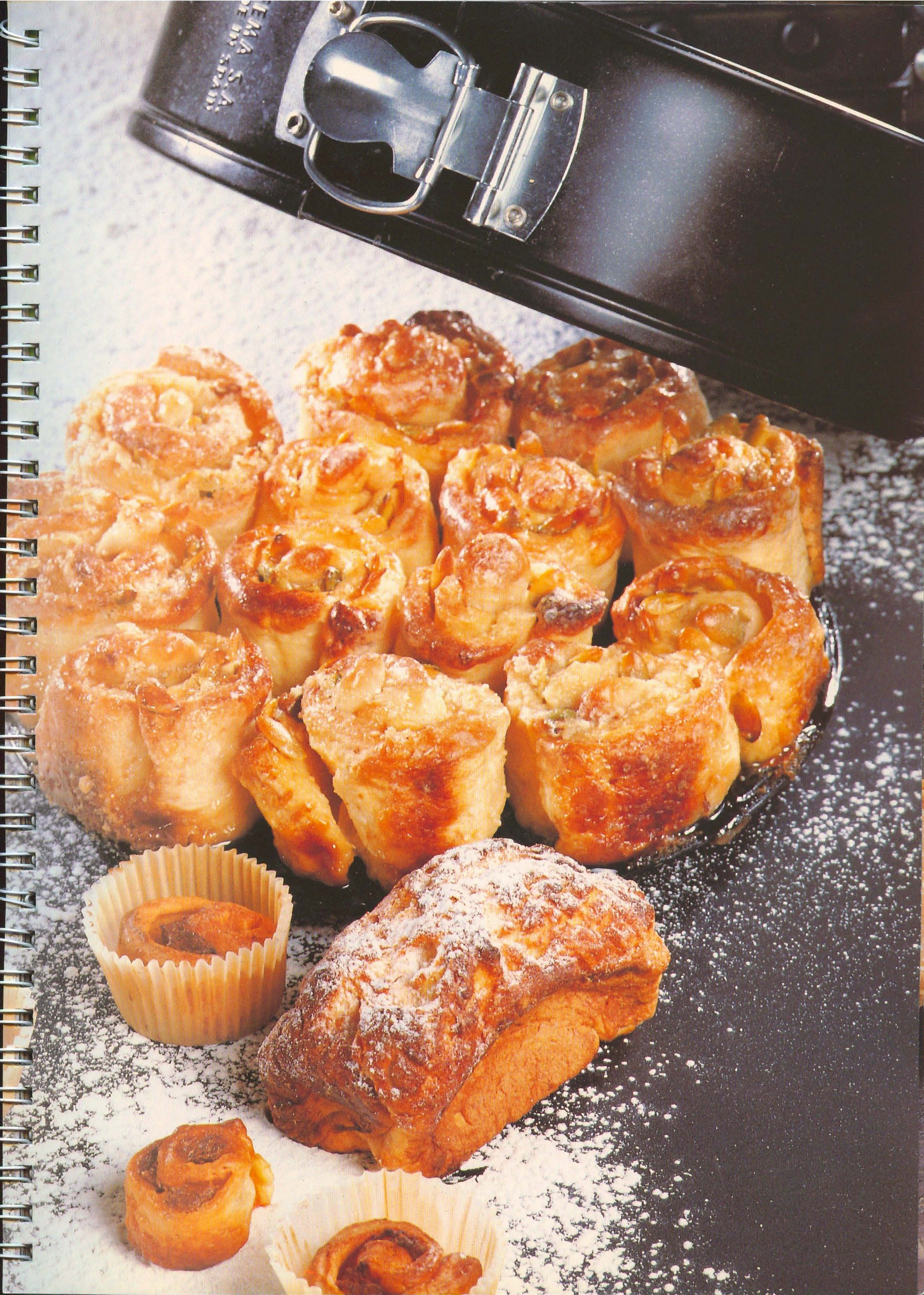
3º Paso

350 g aproximadamente de harina **PROCELI** (dependerá del tamaño de las yemas)

Preparación

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 minuto, 40º, velocidad 4.
2. Añada los ingredientes del paso 2 y programe 15 segundos en velocidad 6.
3. Incorpore la harina y amase 15 segundos en velocidad 6. A continuación programe 2 minutos en velocidad espiga. Esta masa servirá de base para muchas preparaciones.
4. Puede ponerla en un molde engrasado, pintar la superficie con huevo, espolvorear con azúcar humedecida con unas gotas de agua y dejar que doble su volumen.
5. A continuación, con el horno precalentado a 180º, hornee durante 30 minutos aproximadamente.
6. Para que se conserve mejor, haga lonchas y congélelas envueltas en film transparente. Son ideales para desayunos y meriendas.
7. Si lo prefiere, puede estirar la masa entre dos plásticos o papel de horno (ver foto página 5), dejándola muy finita. A continuación píntela con mantequilla en pomada y cubra con mermelada o almendras troceadas con azúcar o con el relleno que Ud. prefiera.
8. Enrolle la masa apretando bien, pincele con agua o huevo el final de la masa para que quede bien sellada. Píntela con huevo y pártala en rodajas de unos 3 cm. aprox. como en la foto, rellene un molde con estas rodajas, dejando un dedo de separación entre cada una. Precaliente el horno a 180º y hornee de 15 a 30 minutos.

Variantes: También puede hacer preparaciones saladas, rellenando la masa con queso y nueces, con sobrasada, con jamón y queso, etc. y ponerlas en cápsulas de magdalenas o trufas y hornearlas.



MASA PARA EMPANADA O EMPANADILLAS

Ingredientes



1º Paso

100 g de agua
50 g de aceite
50 g de vino blanco
50 g de mantequilla o manteca de cerdo
1/2 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
40 g de levadura fresca de panadería

2º Paso

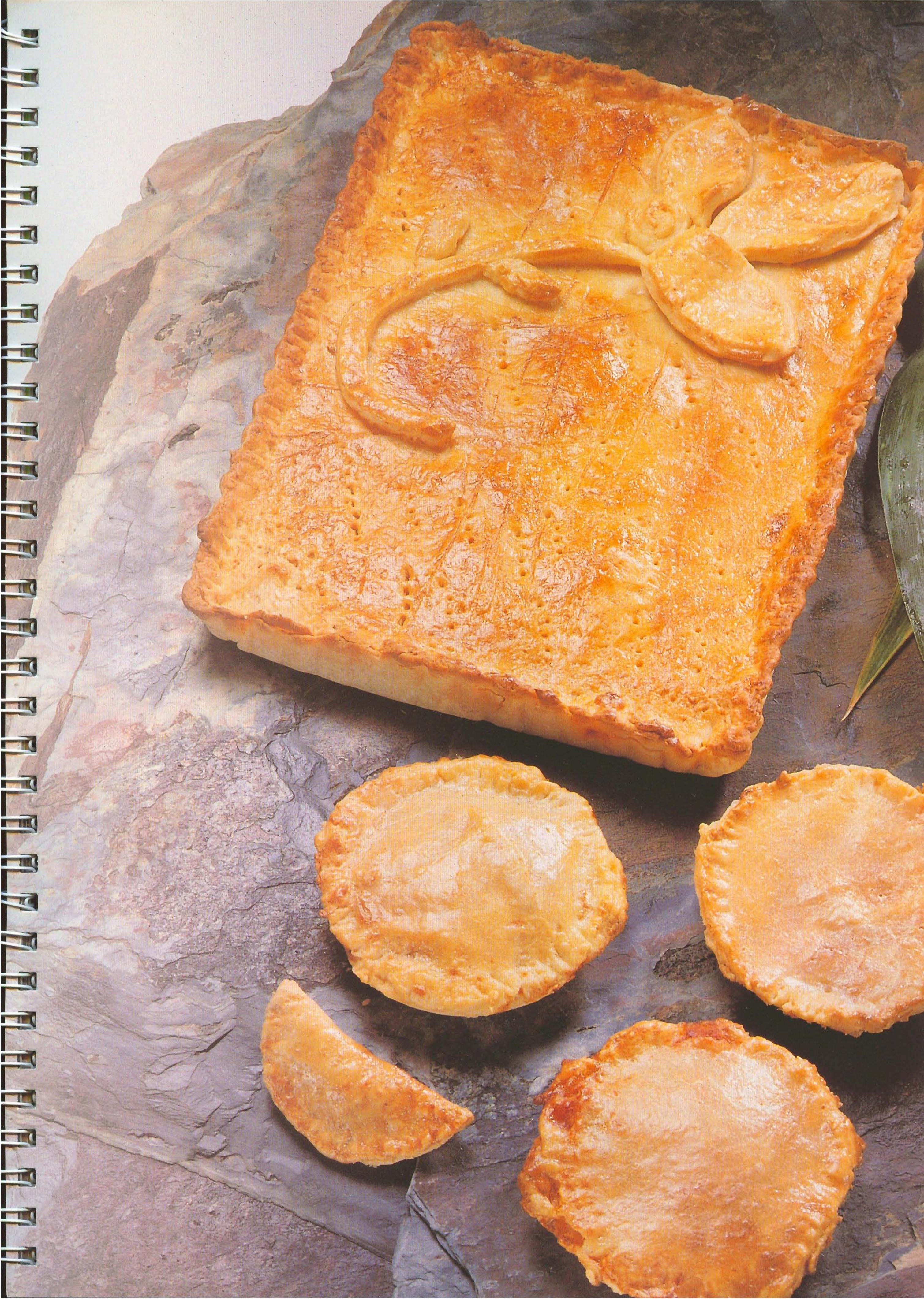
2 huevos

3º Paso

400 a 450 g aproximadamente de harina **PROCELI**

Preparación

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 minuto, 40º, velocidad 4.
2. Añada los huevos y mezcle 10 segundos en velocidad 2.
3. Añada la harina y amase 30 segundos en velocidad 9 y a continuación programe 2 minutos en velocidad espiga.
4. Saque la masa del vaso, dividiéndola en dos partes y dejando una un poco más grande que la otra. Estire ambas partes ayudándose con dos papeles de horno ligeramente engrasados con aceite (ver página 5), procurando que la masa quede muy fina.
5. Coloque la más grande en la bandeja del horno, con el papel debajo y rellénela a su gusto (tiene muchos ejemplos de relleno en el libro base de Thermomix y en el de Masas). Cubra con la otra parte de la masa, sellando bien la empanada.
6. Píntela con huevo, pínchela y hornéela a 180º durante 20 o 30 minutos aproximadamente.



MASA PARA PIZZA

1º Paso (Ingredientes)

150 g de leche
150 g de agua
50 g de aceite de oliva
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
30 g de levadura prensada fresca

2º Paso (Ingredientes)

400 g aproximadamente de harina **PROCELI**

Preparación

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 minuto, 40°, velocidad 2.
2. Añada los ingredientes del paso 2 y programe 15 segundos en velocidad 6 y a continuación 2 minutos en velocidad espiga.
3. Saque la masa con la manos mojadas en aceite.
4. Estire la masa entre dos plásticos o dos papeles de horno (ver foto página 5), dejándola muy finita. Ponga sobre la masa los ingredientes a su gusto y riéguelos con un hilito de aceite.
5. Precaliente el horno a 200° y hornee de 15 a 30 minutos, dependiendo del tamaño y del grosor de la masa.

Variantes: También puede confeccionar pequeñas pizzas para aperitivo, con ingredientes variados.

MASA PARA COCAS

1º Paso (Ingredientes)

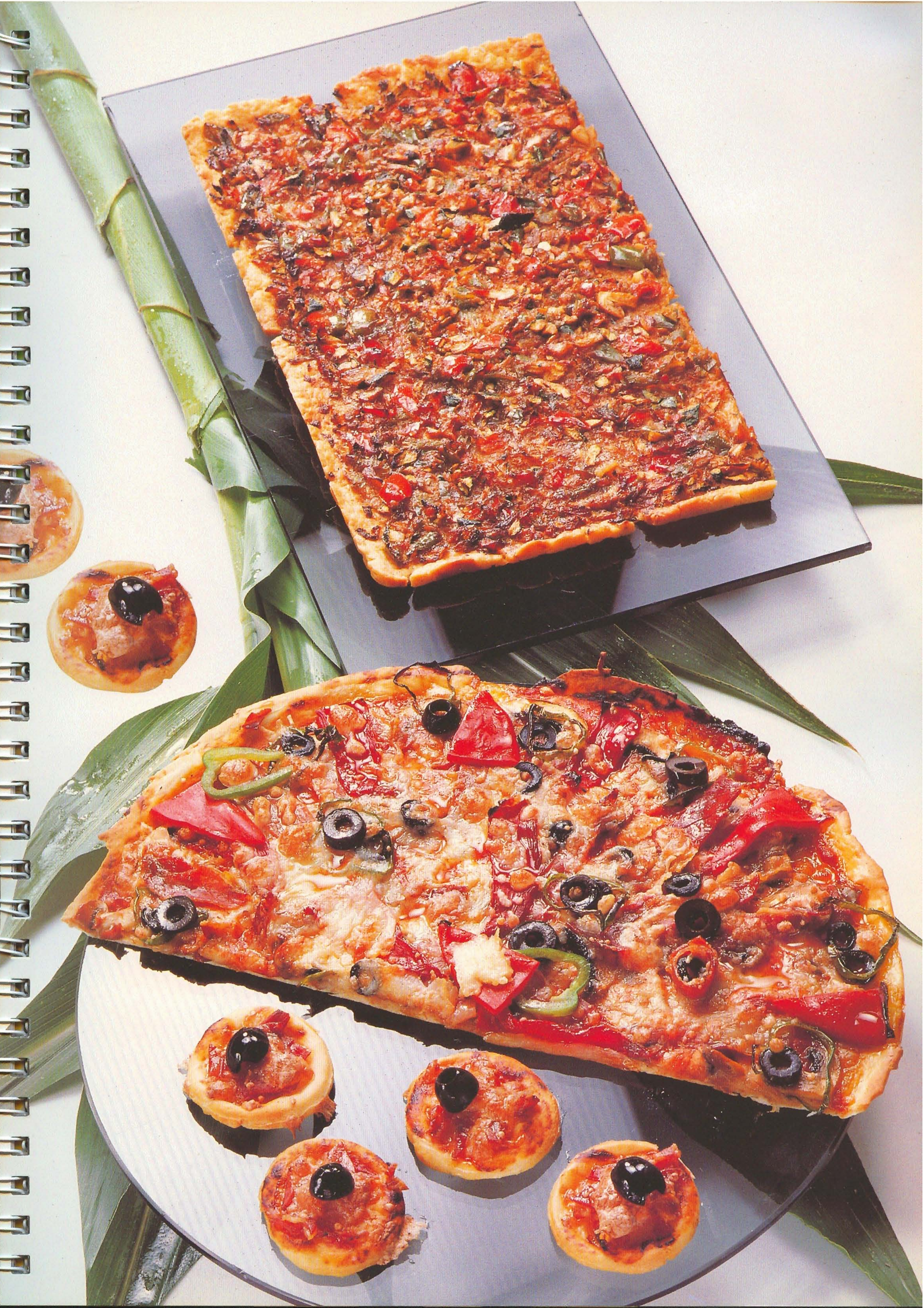
50 g de aceite
50 g de manteca de cerdo
100 g de agua
1 cucharadita de sal
20 g de levadura fresca de panadería

2º Paso (Ingredientes)

250 g aproximadamente de harina **PROCELI**
1 pellizco de azúcar

Preparación

1. Ponga los ingredientes del paso 1° en el vaso y programe 30 segundos, 40°, velocidad 4.
2. Incorpore la harina y el azúcar, mezcle 15 segundos en velocidad 6 y a continuación programe 1 minuto en velocidad espiga.
3. Saque la masa con las manos engrasadas, póngala sobre la bandeja del horno y estírela muy finita. Pinche bien toda la superficie con un tenedor.
4. Trocee en el Thermomix los ingredientes que quiera ponerle (encontrará sugerencias en el libro básico de Thermomix o en el de Masas) y cubra la masa con el preparado, distribuyéndolo bien. Deje reposar unos minutos.
5. Precaliente el horno a 225° y hornee la coca durante 20 minutos aproximadamente.



PASTA FRESCA AL HUEVO

Ingredientes

300 g aproximadamente de harina **PROCELI**
1 cucharada de aceite
3 huevos grandes
1 poquito de sal

Preparación

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso, por el orden en el que aparecenen en la lista y programe 30 segundos en velocidad 3. A continuación amase 1 minuto en velocidad espiga.

2. Estire muy bien la masa sobre papel de horno (ver foto página 5), espolvoreando con harina **PROCELI**.

3. Cuando esté muy fina, haga cuadrados de masa para hacer canelones o lasaña. También puede hacer pequeños cuadraditos, triángulos o tiras finitas. Si dispone de la máquina italiana cortapastas que se muestra en la foto, podrá hacerlo más fácilmente.

4. Hierva la pasta durante 2 o 3 minutos en agua salada con un poco de aceite. Una vez cocida, escurra y póngala sobre papel de cocina. Sírvalo con una salsa a su gusto (en el libro básico de Thermomix tiene muchas salsas para darle ideas).

Nota: Si quiere hacer cintas y no tiene la máquina italiana, estire la masa muy finita (ver foto página 5). Haga un rectángulo, espolvoréelo bien de harina y haga un rulo con toda la masa, cortando luego con un cuchillo muy afilado aros muy finitos y así ya tiene las cintas. Estírelas y cuézalas en agua hirviendo.

La cantidad de harina que necesite estará en relación con el tamaño de los huevos.


SHULE
野乐®

GALLETAS SALADAS DELICIOSAS

1º Paso (Ingredientes)

150 g de leche
50 g de aceite de oliva
1 huevo grande
1 cucharadita rasa de levadura Potax o de bicarbonato

2º Paso (Ingredientes)

300 g aproximadamentede harina **PROCELI**

Preparación

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y mezcle 30 segundos, velocidad 4.
2. Añada la harina y programe 30 segundos en velocidad 6 y a continuación 1 minuto en velocidad espiga.
3. Saque la masa del vaso. Pincele dos láminas de papel de horno con aceite. Ponga la masa entremedias y estírela muy fina.
4. Con la ruleta de cortar masas (ver foto página 7) o con el cubilete, corte galletas a su gusto, pínchelas con un tenedor, píncélelas con aceite de oliva, espolvoree con sal y colóquelas sobre una bandeja de horno. Precaliente este a 180º y hornee durante 8 o 10 minutos aproximadamente.
5. Consérvelas en un bote hermético. Son perfectas para aperitivo. También puede espolvorearlas con pimienta.

Variantes: Puede sustituir la leche por soda. El resto de la receta es igual.

PASTAS

1º Paso (Ingredientes)

200 g de azúcar

2º Paso (Ingredientes)

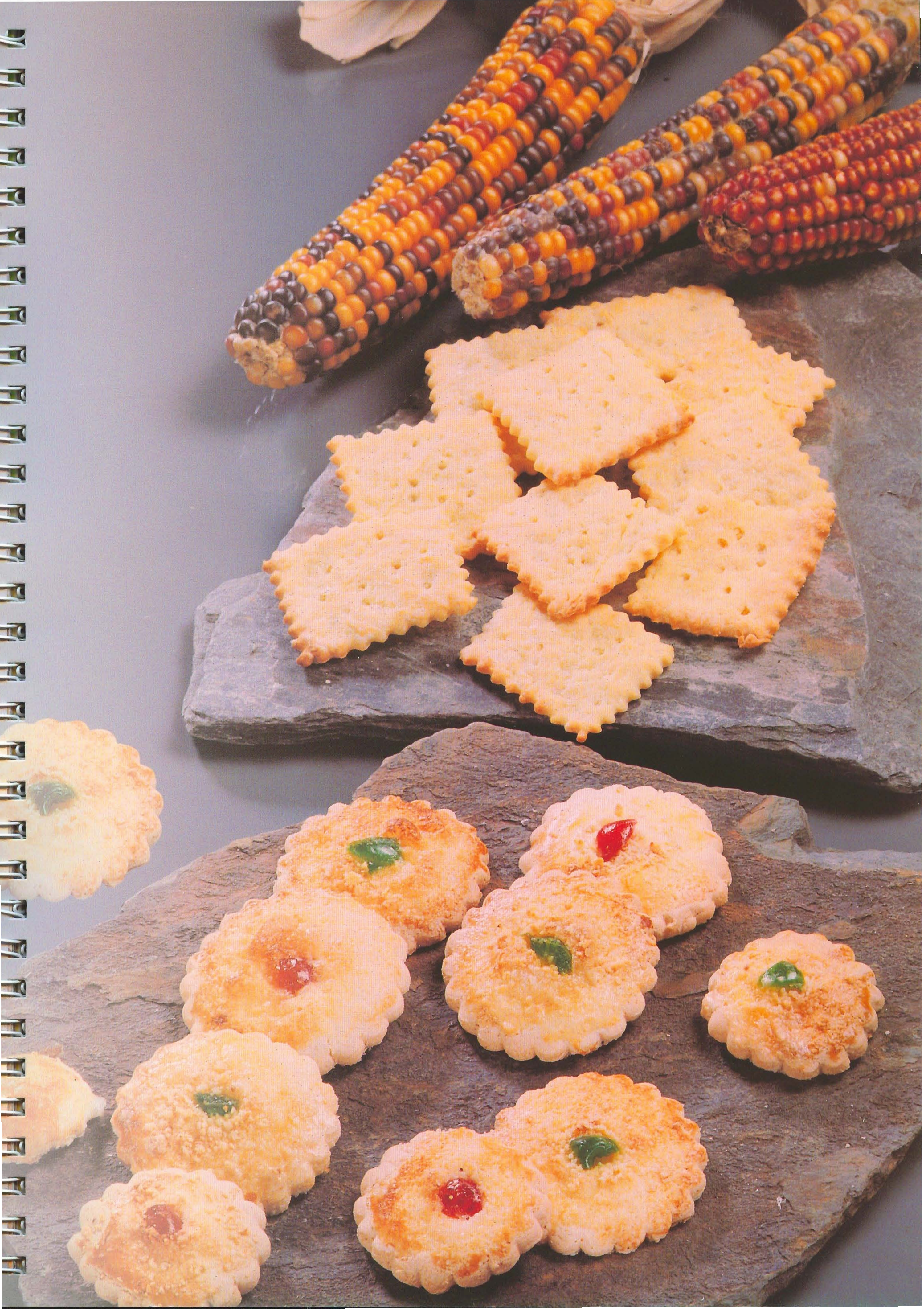
130 g de mantequilla
1 huevo para la masa y otro para pintar

3º Paso (Ingredientes)

250 g de maicena o harina **PROCELI**

Preparación

1. Con el vaso muy seco, pulverice el azúcar en velocidad 9.
2. Añada la mantequilla y el huevo y bata durante unos segundos.
3. Agregue la maicena y amase 10 segundos en velocidad 6.
4. Cubra una bandeja de horno con papel vegetal o engrásela. Extienda la masa y dele forma a las galletas con un cortapastas o con el cubilete. Colóquelas en la bandeja. Hágales unos agujeritos con un tenedor, píntelas con huevo, espolvoréelas con azúcar y adórnelas con trocitos de guinda, nueces o a su gusto. Hornee a 180º hasta que estén bien cocidas.



BIZCOCHO DE ALMENDRAS

Ingredientes

Para la cobertura

1º Paso

150 g de almendras crudas

2º Paso

130 g de mantequilla
100 g de azúcar
50 g de agua

Para el bizcocho

3º Paso

150 g de azúcar
3 huevos

4º Paso

200 g de nata líquida
200 g de maicena
1 sobre de levadura Potax
1 pellizco de sal

Preparación

1. Ponga en el vaso las almendras de la cobertura y programe 10 segundos, velocidad 3 1/2. No deben quedar muy trituradas. Póngalas en un cuenco grande y reserve.

2. Ponga los ingredientes restantes de la cobertura en el vaso y programe 3 minutos, 90º, velocidad 2. Vierta sobre las almendras y reserve.

3. Sin lavar el vaso, **ponga la mariposa en las cuchillas** y eche en el mismo el azúcar y los huevos. Programe 5 minutos, 40º, velocidad 3. Quite la temperatura y programe otros 5 minutos a la misma velocidad.

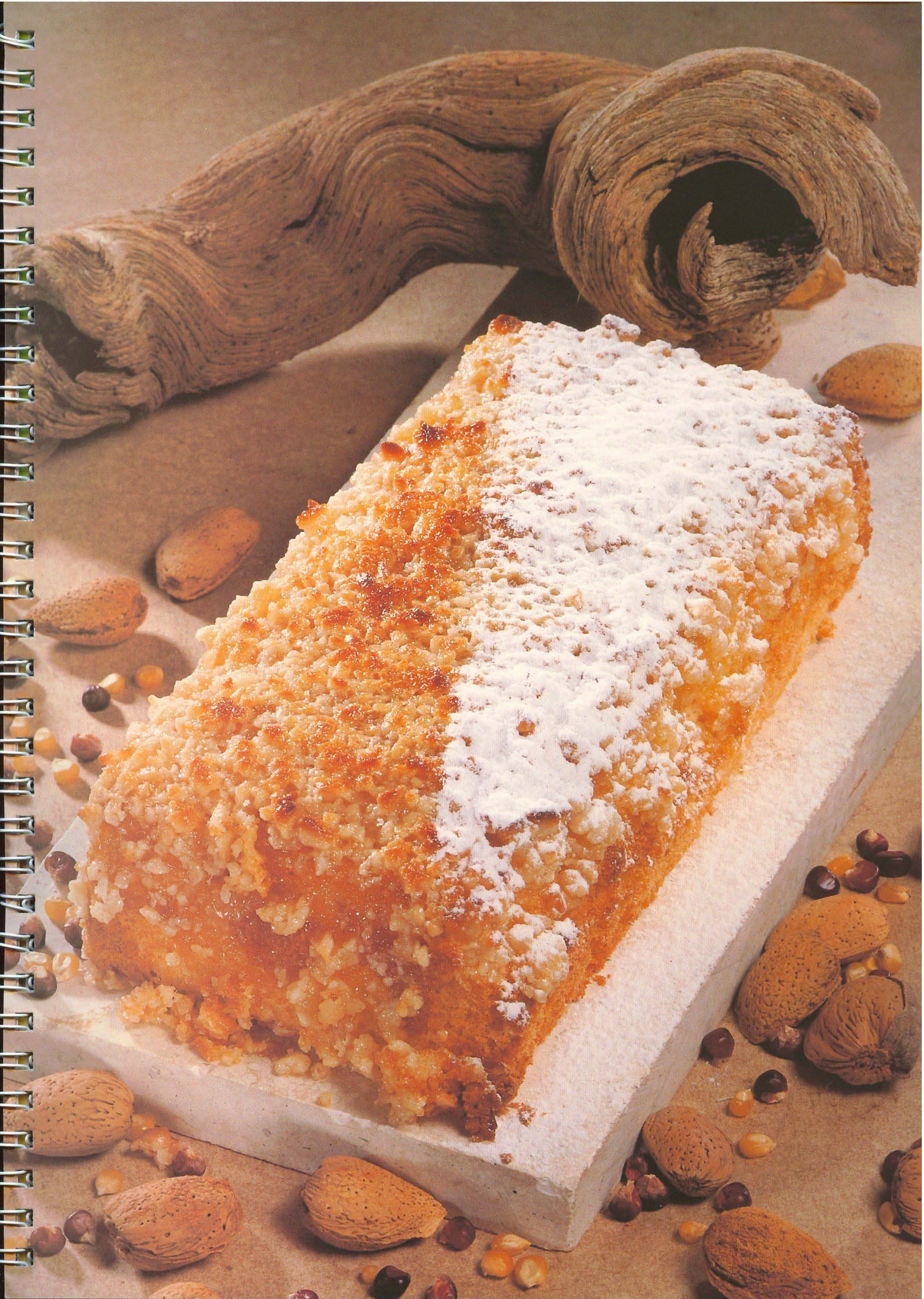
4. Añada la nata, la maicena, la levadura y la sal y programe 4 segundos, velocidad 1. Termine de mezclar con la espátula.

5. Vierta el preparado en un molde alto engrasado y enharinado con maicena e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180º, durante 20 minutos aproximadamente.

6. Pasado este tiempo, desmolde el bizcocho, extienda por encima la cobertura e introdúzcalo nuevamente en el horno de 10 a 15 minutos, a la misma temperatura.

7. Deje enfriar el bizcocho sobre una rejilla y espolvoree con azúcar glas si lo desea.

Nota: Si quiere hacer otro bizcocho de nuestros libros, cambie la harina por maicena y el resto del procedimiento es igual.



BIZCOCHO DE NARANJA

1º Paso (Ingredientes)

150 g de azúcar

2º Paso (Ingredientes)

3 huevos
1 naranja de zumo

3º Paso (Ingredientes)

100 g de mantequilla o de aceite sin sabor
1 yogurt natural o 100 g de leche
1 sobre de levadura Potax
1 pellizco de sal
200 g de maicena

Preparación

1. Con el vaso y las cuchillas bien secos, pulverice el azúcar durante 30 segundos en velocidad 9.
2. Añada los huevos y la naranja con piel, bien lavada y partida en cuatro trozos. Triture durante 30 segundos en velocidad 9 y programe a continuación 1 minuto, 40º, velocidad 1.
3. Agregue el resto de los ingredientes y bata unos segundos en velocidad 4.
4. Eche la mezcla en un molde engrasado y hornee a 180º durante 30 minutos aproximadamente.

Se puede poner la masa en la bandeja del horno y cortarla en cuadraditos espolvoreados con azúcar glas. Si se va a hacer para niños, ponga la mezcla en varios moldes pequeños, como en la foto.

MAGDALENAS

1º Paso (Ingredientes)

100 g de almendras crudas

2º Paso (Ingredientes)

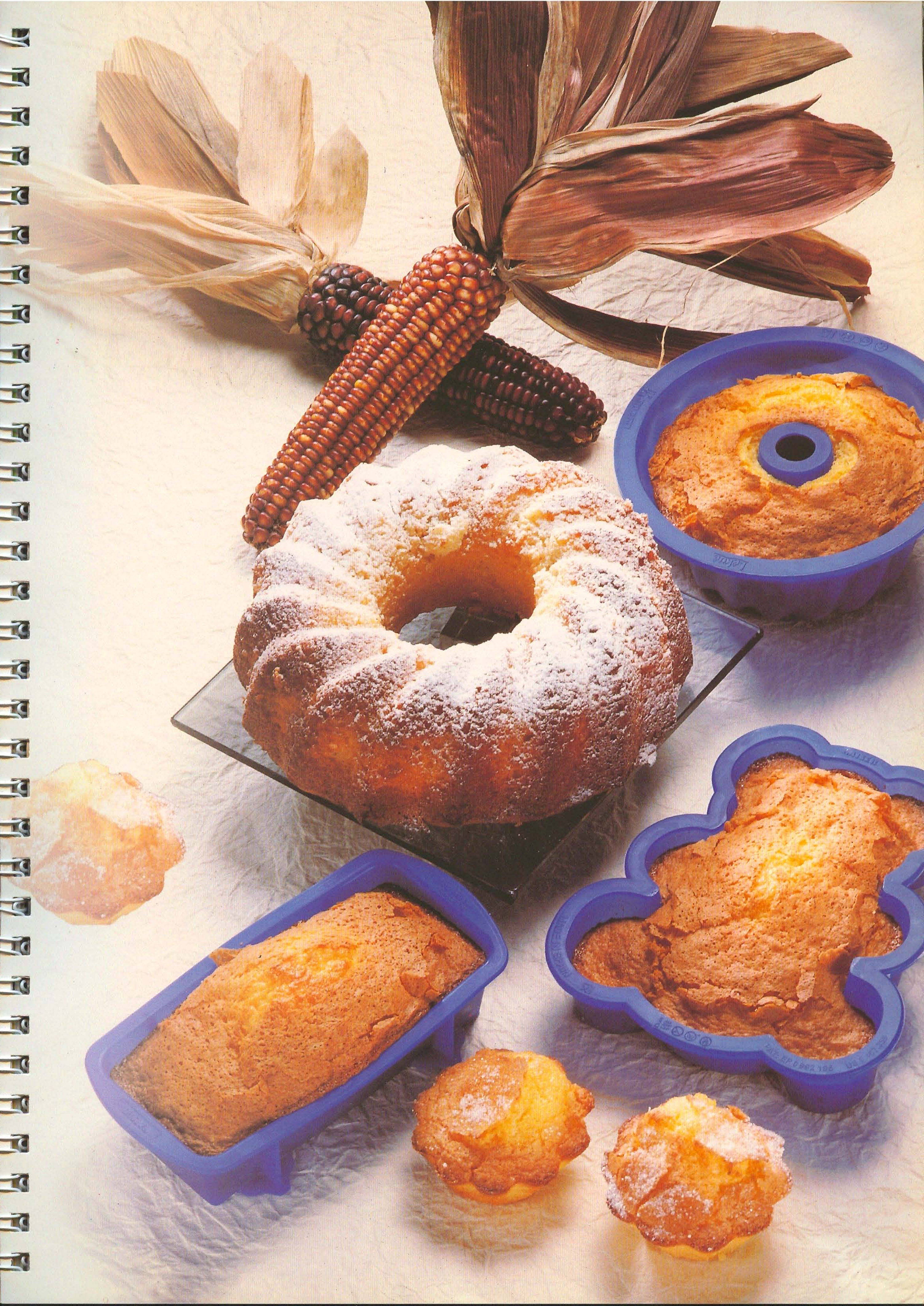
3 huevos
130 g de azúcar
130 g de mantequilla

3º Paso (Ingredientes)

150 g de maicena
1 sobre de levadura Potax
1 pellizco de sal

Preparación

1. Ralle la almendra en velocidad 9. Saque y reserve.
2. Añada los ingredientes del 2º paso y programe 2 minutos, 40º, velocidad 3.
3. Agregue los ingredientes del paso 3º y la almendra rallada reservada y mezcle 20 segundos en velocidad 1 1/2. Termine de revolver utilizando la espátula.
4. Vierta el preparado en cápsulas para magdalenas, llenándolas sólo hasta la mitad. Espolvoréelas con azúcar y métalas en el horno precalentado a 180º, durante 20 minutos aproximadamente.



PLANCHA DE BIZCOCHO

Ingredientes

1º Paso

4 huevos enteros
120 g de azúcar

2º Paso

120 g de maicena
1 cucharadita de levadura Potax

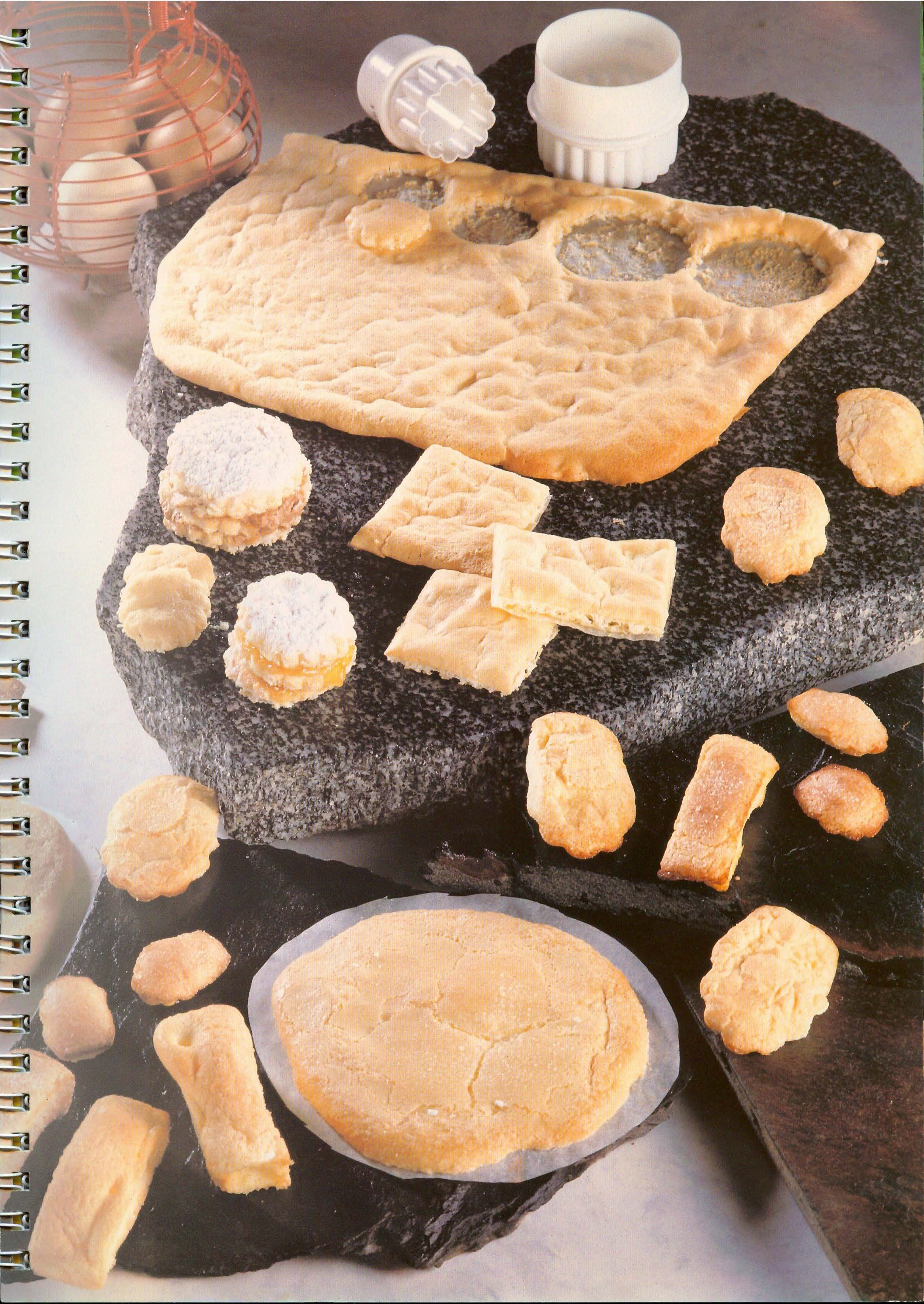
Corte con un corta-pasta la plancha de bizcocho como en la foto, haciendo pastelitos y rellenándolos con crema o nata a su gusto.

Preparación

1. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso los huevos con el azúcar. Programe 6 minutos, 40º, velocidad 3.
2. Cuando acabe el tiempo, quite la temperatura y vuelva a batir otros 6 minutos en velocidad 3.
3. Añada la maicena y la levadura y programe 20 segundos en velocidad 1.
4. Eche la mezcla en una bandeja de horno cubierta con papel parafinado o engrasada, alise bien la superficie y métala en el horno previamente precalentado a 180º, durante 10 minutos aproximadamente.
5. A continuación espolvoréela con azúcar glas, enróllela hasta que se enfríe (ver foto en página 7) y guárdela metida en una bolsa de plástico para que no se endurezca. Una vez fría, desenróllela, rellénela al gusto y vuélvala a enrollar.

Variante: Con estos ingredientes también puede hacer un bizcocho poniendo la mezcla en un molde engrasado, para luego cortar en capas y rellenarlo, aumentando el tiempo del horno de 20 a 25 minutos.

Nota: También puede hacer pequeños bizcochos o tortitas redondas, como en la foto, espolvoreadas con azúcar en grano y dejándolas sin despegar del papel, así no se endurecerán. Son ideales para desayunos y meriendas.



PASTA *CHOUX*

Ingredientes

1º Paso

250 g de agua o leche
100 g de mantequilla, margarina o manteca de cerdo
1 cucharadita de sal
1 pellizco de azúcar

2º Paso

160 g de harina **PROCELI**

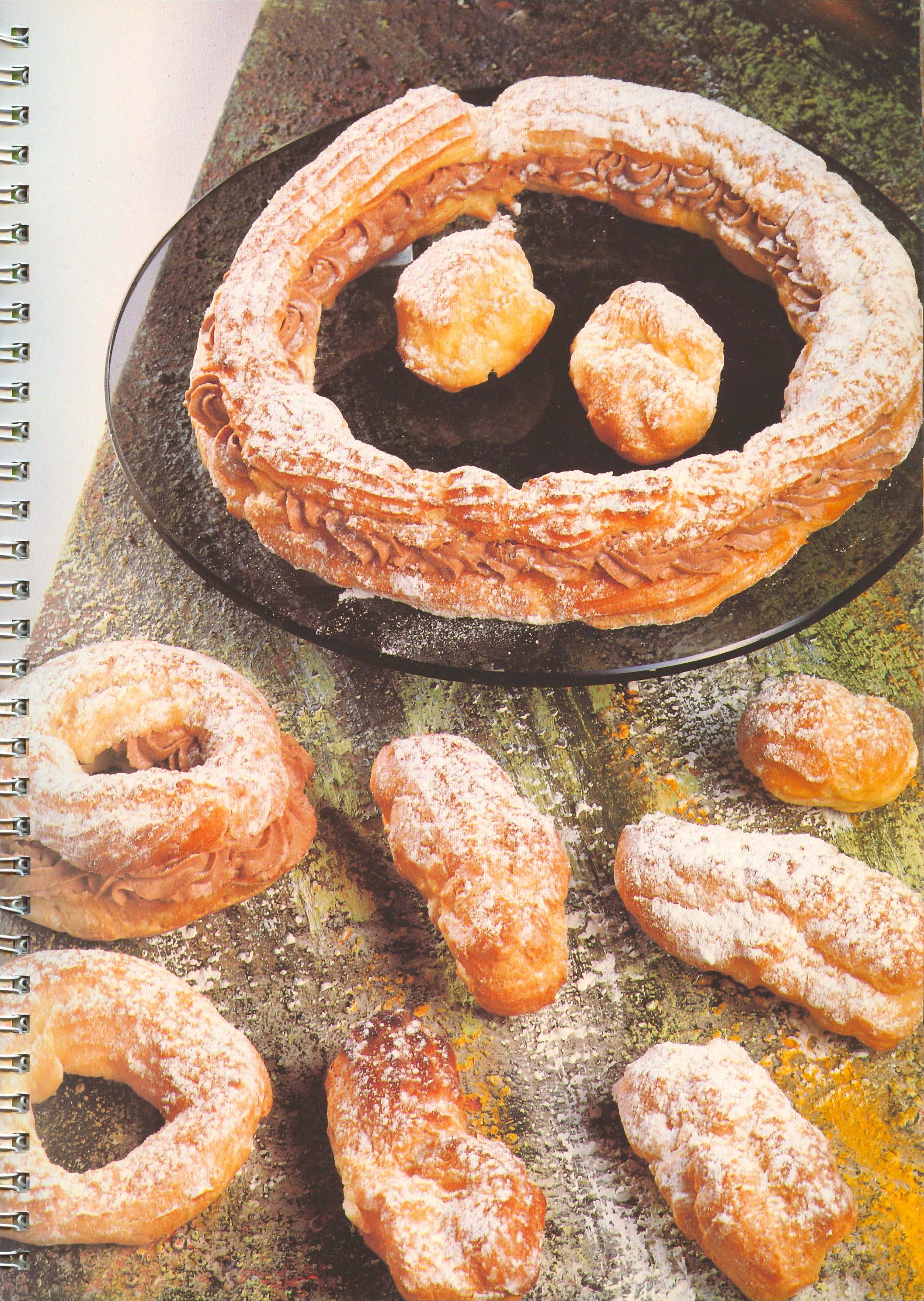
3º Paso

6 huevos grandes

Preparación

1. Pese la harina y resérvela.
2. Ponga los ingredientes del 1º paso en el vaso y programe 5 minutos, 100º, velocidad 1.
3. Agregue la harina de golpe y programe 20 segundos, velocidad 4. Retire el vaso de la peana y deje enfriar la masa 5 minutos.
4. Bata los huevos ligeramente, ponga de nuevo el vaso en la peana, programe velocidad 4 y añada los huevos poco a poco a través del bocal.
5. Deje reposar la masa en una manga pastelera provista con la boquilla adecuada, dependiendo de la forma que vaya a dar a la preparación.
6. Precaliente el horno a 200º. Haga pequeñas bolitas, roscas grandes o *petit choux* y hornee durante 20 minutos aproximadamente. Rellénelas con nata, chocolate, crema pastelera o a su gusto. Espolvoree con azúcar glas.

Consejo: Si hace *petit choux* pequeños los puede congelar sin rellenar; póngalos primero sobre una bandeja extendidos y cuando estén congelados los puede meter en bolsas de plástico, así siempre los tendrá listos para rellenar.



HOJALDRE RÁPIDO

Ingredientes

200 g de mantequilla congelada, en trocitos pequeños
200 g de harina **PROCELI**
90 g de agua helada (se puede cambiar por vino blanco muy frío)
1⁄4 cucharadita de sal

Preparación

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe 20 segundos en velocidad 6. Retire la masa del vaso, haga una bola con ella, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 20 minutos.

2. Pasado el tiempo, espolvoree una superficie plana con harina **PROCELI** y ponga la masa sobre ella. Estírela dándole forma de rectángulo.

3. A continuación, doble la masa en tres partes, montando una parte sobre la otra. Gírela y, con los dobleces de frente, vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo.

4. Repita tres veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el frigorífico 20 minutos antes de usarla.

5. Estírela entre dos papeles de horno espolvoreados con harina **PROCELI**. Córtela a su gusto (en la foto hemos cortado discos de 8 a 10 cm.). Pinte con caramelo líquido y pegue láminas de manzana en forma decorativa; píntelas con mantequilla derretida, espolvoréelas con azúcar glas y hornéelas a 200º durante 20 minutos aproximadamente. También puede confeccionar pequeños volovanes o bastoncitos.

Nota: Si quiere hacer volovanes como en la foto, corte con un cortapasta círculos iguales y uno de ellos córtelo en el centro haciendo un aro. Pinte con huevo o agua todo el borde del círculo entero y pegue el aro. Píntelo con huevo pinchando el centro de la base y hornéelo igual que el resto, pudiendo hacerlos de varios tamaños.

MASA QUEBRADA

Tipo 1 (Ingredientes)

250 g de harina **PROCELI**
100 g de mantequilla blanda
100 g de agua
1 cucharadita de levadura Potax
1 pellizco de sal y otro de azúcar

Tipo 2 (Ingredientes)

300 g de harina **PROCELI**
130 g de mantequilla blanda
2 huevos
100 g de azúcar
1 cucharadita de levadura Potax
1 pellizco de sal

Preparación

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso por el orden que están escritos y programe 15 segundos velocidad 6. Estírela muy finita (ver fotos páginas 5 y 6). Salen 2 tartaletas de 26 centímetros.

Nota: La masa del Tipo 1 es ideal para pasteles salados y la masa del tipo 2 para pasteles dulces.



SERVICIO CENTRALIZADO DE ATENCIÓN AL CLIENTE 902-33 33 50

DELEGACIONES THERMOMIX Y SERVICIOS TÉCNICOS

02003 Albacete
Marqués de Villores, 45
Teléfono 967 237 285

11204 Algeciras
Sonrisa, Blq. 4, semisótano
Teléfono 956 587 023 – Fax 956 587 774

03005 Alicante
Avda. General Marvá, 25 y 27
Teléfono 965 986 269 – Fax 965 984 237

06011 Badajoz
Godofredo Ortega Muñoz, 15 A - Edif. Roble
Teléfono 924 207 646 – Fax 924 207 644

08025 Barcelona I
San Antonio Mª Claret, 50-62
Teléfono 934 766 750 – Fax 934 576 008

08028 Barcelona II
Tenor Masini, 112-114
Teléfono 934 118 030 – Fax 934 118 035

48006 Bilbao
Virgen de Begoña, 14 - 16
Teléfono 944 795 690 – Fax 944 793 842

10005 Cáceres
Oaxaca, 15
Teléfono 927 629 540

11010 Cádiz
Gral. Muñoz Arenillas, 11-13
Teléfono 956 293 518 – Fax 956 292 766

30204 Cartagena
Alfonso X El Sabio, 33
Teléfono 968 539 006 – Fax 968 330 130

51001 Ceuta
C. Real, 90 interior
Teléfono 856 200 016 – Fax 856 200 133

14008 Córdoba
Avda. de Cervantes, 12 - Pasaje, Local 6
Teléfono 957 498 390 – Fax 957 498 557

33202 Gijón
Muro de San Lorenzo, 2
Teléfonos 985 175 847 – Fax 985 175 637

18004 Granada
Arabial, 16
Teléfono 958 535 402 – Fax 958 535 404

21002 Huelva
Sor Paula Alzola, 16-18
Teléfono 959 540 739 – Fax 959 251 182

11401 Jerez
Avila, 27
Teléfono 956 326 135 – Fax 956 333 188

15007 La Coruña
Avda. Mallos, 7
Teléfono 981 169 343 – Fax 981 169 785

35003 Las Palmas de Gran Canaria
Canalejas, 26 - 28
Teléfono 928 432 280 – Fax 928 432 282
PRÓXIMO CAMBIO A NUEVA DIRECCIÓN:
35003 Las Palmas de Gran Canaria
Plaza de la Concordia, 4

28003 Madrid I
Vallehermoso, 87
Teléfono 915 358 490 - Fax 915 359 592

28016 Madrid II
Potosí, 11
Teléfono 914 580 141– Fax 914 583 038

28009 Madrid IV
Avda. Nazaret, 3
Teléfono 914 009 800 – Fax 914 009 804

28036 Madrid V
San Juan de la Salle, 3
Teléfono 917 454 770 – Fax 917 450 232

28220 Madrid VI - Majadahonda
Mina, 12
Teléfono 916 398 720 – Fax 916 347 128

29002 Málaga
Jacinto Verdaguer, 11
Teléfono 952 363 620 – Fax 952 363 621

30009 Murcia
Avda. Libertad, 6 - Bloque 6 -1º
Teléfono 968 272 546 – Fax 968 245 648

33001 Oviedo
Fernando Vela, 16
Teléfono 985 118 727 – Fax 985 118 121

31008 Pamplona
Pintor Asenjo, 10 - 12 (trasera)
Teléfono 948 199 066 – Fax 948 197 107

08201 Sabadell
Plaza E. Granados, 1 - 3
Teléfono 937 457 999 – Fax 937 457 997

37002 Salamanca
Doctrinos, 8, 1º
Teléfono 923 281 351 – Fax 923 281 408

38003 Santa Cruz de Tenerife
C. Carmen Monteverde, 20
Teléfono 922 151 301 – Fax 922 532 470

41011 Sevilla I
Pedro Pérez Fernández, 12
Teléfono 954 991 569 – Fax 954 273 570

41004 Sevilla II
Fernando Villalón, 3 (trasera)
Alfonso de Cossío, 12. Ed. Prado
Teléfono 954 989 845 – Fax 954 989 824

46003 Valencia
Cronista Carreres, 9 y Pº Ciudadela, 11
Teléfono 963 531 887 – Fax 963 534 469

47004 Valladolid
Ferrocarril, 13
Teléfono 983 218 208 – Fax 983 218 646

36201 Vigo
Concepción Arenal, 3 - 1º
Teléfonos 986 443 217 – Fax 986 446 356

50008 Zaragoza
Comandante Santa Pau, 8
Teléfono 976 468 753 – Fax 976 468 755

SERVICIOS TÉCNICOS ASOCIADOS

13002 Ciudad Real
LARA TECHNIREL
Jara, 1. Tlf. 926 211 787 – Fax 926 216 644

Elche (Alicante)
REPARACIÓN PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS
Conrado del Campo, 8. (03204). Tlf. 965 425 112
Doctor Jiménez Díaz, 12. (03202).
Tlf. 965 455 832 – Fax 965 425 112

07011 Palma de Mallorca
URBISAT, S.L.
Ibiza, 5. Tlf. 971 733 886 – Fax 971 456 253

20002 San Sebastián
GROSTON, S.L.
Usandizaga, 29. Tlf. 943 272 736 – Fax 943 277 606

39008 Santander
TELEC, S.C.
Juego de Pelota, 1 bajo. Tlf. 942 371 757 – Fax 942 371 757

15705 Santiago de Compostela
VÍCTOR SERVICIO TÉCNICO, S.L.
Entrerríos, 35. Tlf. 981 584 392 – Fax 981 572 543

45004 Toledo
REPARACIÓN ELECTRODOMÉSTICOS VALENTÍN
Panamá, 16. Tlf. 925 254 580 – Fax 925 254 580

Sede Social. Avda. Llano Castellano, 13. 28034 Madrid. Teléfono 917 283 600 – Fax 917 283 638
www.thermomix.es www.varoma.es www.vorwerk.es

2 años de garantía

VORWERK ESPAÑA M.S.L., S.C., garantiza el funcionamiento de este producto, durante dos años, siempre que se sigan estrictamente las indicaciones del manual de uso y las instrucciones que se dan en las publicaciones y recetas editadas de forma exclusiva por Vorwerk. Leer el contrato de compra.

Miembro de la Asociación de Empresas de Venta Directa.

Dirección del Proyecto y recetas: Mª Carmen Fernández. Colaboradoras: Tere Vides, Yolanda Romero, Pilar Remírez.
Dirección de Arte y Estilismo: Itos Vázquez. Fotografías: Fernando Ramajo.
Diseño y maquetación: Teresa Iniesta. Portada: Marga Muñoz.

Producido por Simpei, S.L. – Tfno. 915 360 277